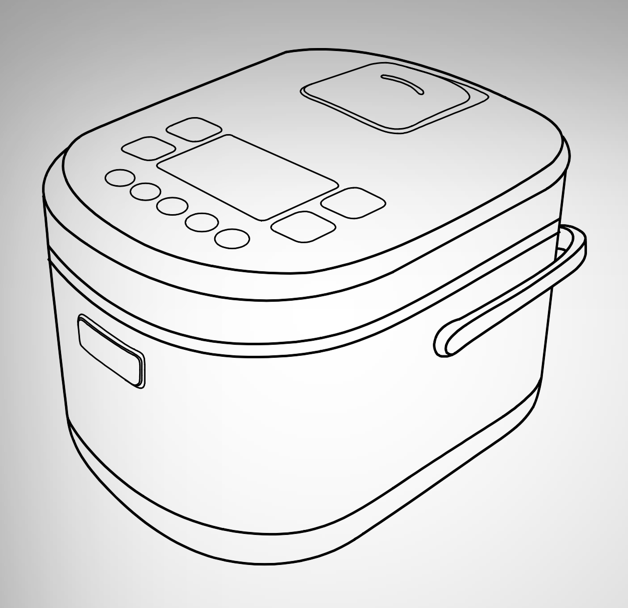
FR

Cuiseur multifonction 21 en1

Mode d'emploi



Rosenstein & Söhne®

NC-3818-675

Table des matières

Votre nouveau cuiseur multifonction 21 en 1

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de ce cuiseur multifonction 21 en 1. L'utilisation est particulièrement facile : le temps et la température de cuisson pour le menu choisi se règlent automatiquement. La fonction Départ différé vous permet de programmer le cuiseur multifonction plusieurs heures à l'avance.

À lui seul, cet appareil en remplace beaucoup d'autres ; vous pouvez désormais vous passer d'une plaque de cuisson, d'une friteuse, d'une yaourtière ainsi que d'un cuit-vapeur.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Cuiseur multifonction
- Câble d'alimentation
- Mode d'emploi
- Accessoire de cuisson à la vapeur
- Verre doseur
- Louche
- Cuillère à riz

Consignes préalables

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Ne démontez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- Utilisez la cuve intérieure uniquement pour le cuiseur multifonction et n'utilisez pas d'autre récipient à la place de la cuve intérieure dans cet appareil.
- Pour sortir la cuve intérieure du cuiseur multifonction lorsqu'elle est chaude, utilisez des gants de cuisine. Risque de brûlures !
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Assurez-vous que la tension électrique du courant d'alimentation est compatible avec le cuiseur multifonction.
- Ne branchez l'appareil qu'à une prise électrique murale reliée à la terre et correctement installée.
- Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique ou que vous touchez les touches de commande, vos mains doivent impérativement être sèches.
- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur extérieur.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne représente pas un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher. Afin d'éviter une chute de l'appareil, le câble ne doit pas pendre de la surface sur laquelle est posé l'appareil. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble.
- Placez le câble de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes, et qu'il ne soit ni coincé ni plié.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Utilisez le produit uniquement en intérieur.
- Veillez à toujours laisser un espace libre suffisant au-dessus et de tous les côtés de l'appareil. Placez-le sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur.
- Afin de ne pas endommager l'appareil, maintenez-le toujours à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, comme des plaques de cuisson ou un four.
- L'appareil ne doit jamais être placé et utilisé à proximité de matériaux inflammables (rideaux, textiles, etc).
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil pendant l'utilisation.

- Ne placez aucun matériau inflammable dans ou sur l'appareil (papier, plastique, carton).
- Ne placez jamais l'appareil sur une surface de cuisson ou à proximité d'une source de gaz.
- Placez toujours correctement la cuve intérieure dans l'appareil avant de brancher le cordon d'alimentation à une prise d'alimentation et d'allumer l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être déplacé pendant l'utilisation.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis.
- N'allumez pas l'appareil lorsqu'il est vide, et fermez toujours le couvercle.
- Ne remplissez pas trop l'appareil, afin de ne pas faire brûler les aliments.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant l'utilisation.
- Ne posez pas d'objet magnétique sur le couvercle, et n'utilisez pas l'appareil à proximité de substances magnétiques.
- N'utilisez pas la cuve intérieure si elle est déformée.
- N'utilisez pas la cuve intérieure sur d'autres sources de chaleur ou sur une flamme nue.
- Pendant la cuisson, ne laissez pas la cuillère à riz à l'intérieur de la cuve.
- N'ouvrez pas le couvercle immédiatement après la fin de la cuisson. Attendez un peu, jusqu'à ce que toute la vapeur se soit échappée de l'appareil. Attention : risque de brûlure.
- Vérifiez régulièrement la valve de la vapeur située sur le couvercle, et retirez les résidus éventuels qui pourraient l'obstruer.
- Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec la face intérieure du couvercle pendant la cuisson.
- Ne conservez pas les aliments non consommés dans l'appareil.
- Avant de relier l'appareil à l'alimentation électrique, assurez-vous que l'élément chauffant, le capteur de température et le côté extérieur de la cuve intérieure soient propres et secs.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne placez jamais d'objet métallique dans l'appareil, dans la valve de la vapeur, ni dans le régulateur de pression.
- N'utilisez jamais l'appareil pour faire cuire des aliments gluants ou des plats qui risquent de déborder en bouillonnant, comme du curry ou de la soupe à l'orge mondé.
- ATTENTION ! Risque de brûlures ! En fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher directement les parties chaudes de l'appareil pendant et après l'utilisation. Ne déplacez ou rangez l'appareil que lorsqu'il a complètement refroidi.
- ATTENTION : des brûlures peuvent être causées par la chaleur, la vapeur brûlante, ou l'eau de condensation ! Il est recommandé d'utiliser des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous retirez des aliments de l'appareil.
- Après la cuisson, laissez refroidir complètement l'appareil.
- Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil et les accessoires comme indiqué sous

Nettoyage et entretien.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Si vous êtes porteur d'un stimulateur cardiaque ou d'un autre dispositif médical, demandez conseil votre médecin avant d'utiliser cet appareil.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) qui souffrent d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou qui ne connaissent pas le fonctionnement de l'appareil, sauf s'ils travaillent sous la supervision ou l'encadrement d'une personne qualifiée et responsable de leur sécurité, pouvant les guider lors de l'utilisation de ce produit. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Conservez l'appareil hors de la portée des enfants !
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Consignes importantes pour le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité.

Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ce produit, NC-3818, conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2001/95/CE, relative à la sécurité générale du produit, 2004/108/CE, relative au rapprochement des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique, 2006/95/CE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, et 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

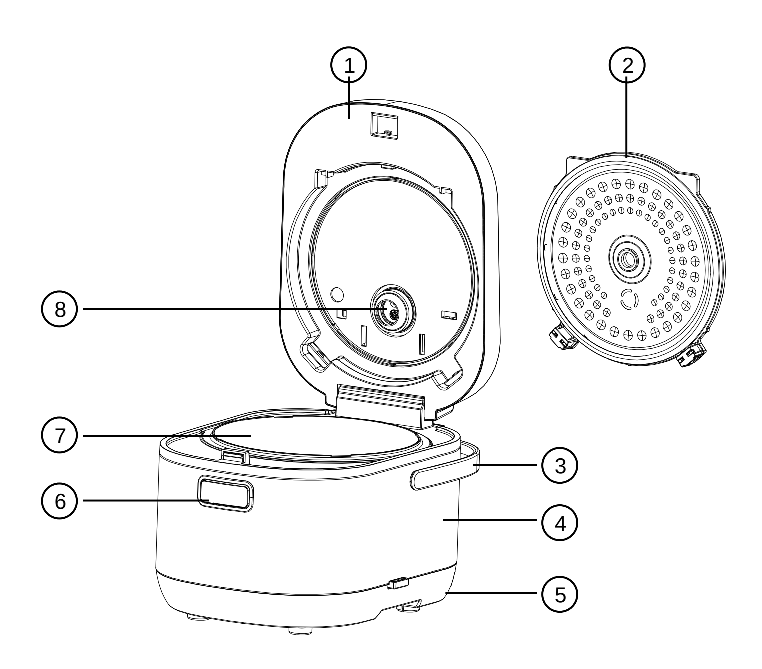
Directeur Service Qualité

Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz

12.05.2015

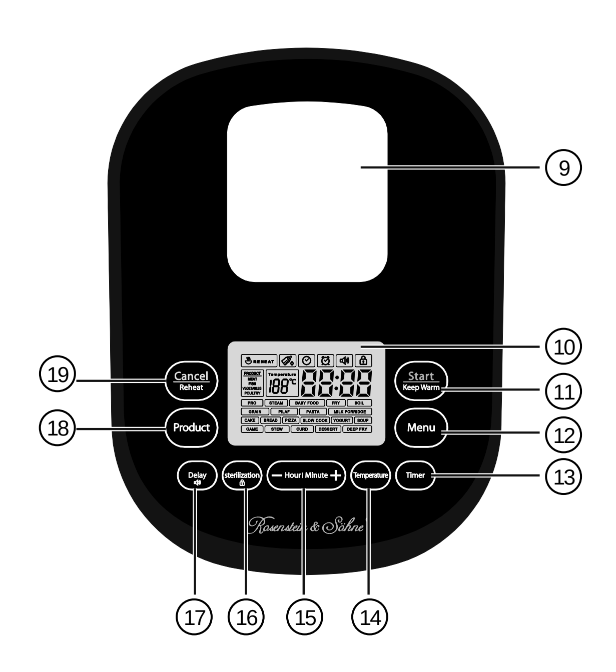


Description du produit



1	Couvercle	5	Entrée alimentation secteur
2	Couvercle intérieur amovible	6	Mécanisme de verrouillage
3	Poignée de transport	7	Cuve intérieure
4	Boîtier en acier inoxydable	8	Valve d'échappement de la vapeur

Panneau de commande

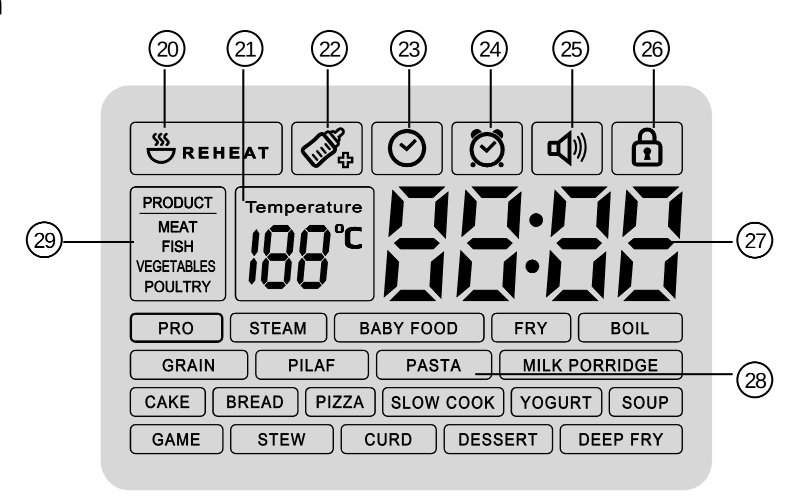


9	Valve d'échappement de la vapeur, amovible	15	Réglage heures/minutes
10	Écran	16	Stérilisation/Verrouillage
11	Démarrer/Maintenir au chaud	17	Départ différé/Volume signal sonore
12	Menu	18	Produit
13	"Minuteur"	19	Annuler/Réchauffer
14	Température		

Touches et fonctions

N°	Touche	Fonction
11	**Start/Keep Warm**	Après avoir effectué tous les réglages, appuyez sur la touche Start du cuiseur multifonction. Le décompte du temps de préparation restant est affiché en minutes. En mode Maintien au chaud est affiché le temps de maintien au chaud restant.
12	**Menu**	Utilisez la touche Menu pour sélectionner le programme de préparation défini par l'utilisateur (PRO), Cuisson à la vapeur (STEAM), Aliments pour bébés (BABY FOOD), Poêler (FRY), Cuisson à l'eau (BOIL), Céréales (GRAIN), Riz pilaf (PILAF), Pâtes (PASTA), Bouillie au lait (MILK PORRIDGE), Gâteau (CAKE), Cuisson du pain (BREAD), Pizza (PIZZA), Cuisson douce (SLOW COOK), Yaourt (YOGHURT), Soupe (SOUP), Gibier (GAME), Plat mijoté (STEW), Tofu (CURD), Dessert (DESSERT), Friture (DEEP FRY), Stérilisation (STERILIZATION) et Réchauffage (REHEAT).
13	**Timer**	Réglez ici le temps de préparation.
14	**Temperature**	Réglez ici la température.
15	**Hour/Minute +/-**	Cette touche vous permet de procéder au réglage des heures et minutes.
16	**Sterilization**	Utilisez le programme de stérilisation pour les couverts. En outre, cette touche permet d'activer et désactiver la sécurité enfant.
17	**Delay**	Réglez ici le départ différé (jusqu'à 24 heures à l'avance). En outre, cette touche permet de régler le volume pour les bips sonores.
18	**Product**	Pour certains programmes, vous devez sélectionner ici le type d'ingrédients : viande rouge (MEAT), poisson (FISH), légumes (VEGETABLES) ou volaille (POULTRY).
19	**Cancel/Reheat**	Cette touche vous permet d'interrompre la programmation ou la préparation. En outre, elle vous permet d'accéder à la fonction de réchauffage.

Écran



20	Réchauffage	25	Volume des bips sonores
21	Réglage de la température	26	Sécurité enfant
22	Aliments pour bébés	27	Affichage de la durée, compte à rebours
23	Temps de préparation	28	Programme sélectionné
24	Préparation avec départ différé	29	Choix du produit

Trois couleurs différentes sont possibles pour le rétroéclairage de l'écran : il est bleu en mode Veille, rouge lors du fonctionnement et vert en mode Maintien au chaud.

En mode Veille et pendant les réglages, l'heure est affichée.

Pendant le fonctionnement, c'est le décompte du temps de préparation restant qui est affiché, en minutes.

En mode Maintien au chaud est affiché le temps de maintien au chaud restant.

Les symboles qui apparaissent dans la ligne supérieure de l'écran ont les significations suivantes :

REHEAT	Le cuiseur multifonction se trouve en mode Réchauffage ou Maintien au chaud. Durée standard : 30 minutes Température standard : 90 °C
	Le cuiseur multifonction se trouve en mode Stérilisation. Durée standard : 20 minutes Température standard : 150 °C
	Durée de préparation ; le décompte de la durée restante s'affiche dans la zone d'affichage de l'heure.
	Préparation avec départ différé ; le cuiseur multifonction lance la préparation à l'heure programmée.
	L'émission d'un bip sonore lors d'une pression sur une touche est activée. Si cette indication ne s'allume pas, le bruit des touches est désactivé.
	La sécurité enfant est activée. Si cette indication ne s'allume pas, la sécurité enfant est désactivée.

Mise en service

Préparation du cuiseur multifonction

1. L'extérieur de la cuve intérieure (7) doit être propre, en particulier le fond. Aucun corps étranger ne doit se trouver entre la cuve intérieure et l'élément chauffant.
2. Utilisez uniquement la cuve intérieure fournie (7).
3. Tournez la cuve intérieure (7) légèrement sur l'élément chauffant, afin d'établir un bon contact entre les deux composants.
4. Branchez maintenant le connecteur à la prise de courant. Ne reliez pas le cuiseur multifonction à l'alimentation électrique secteur avant d'avoir effectué les étapes ci-dessus.

Réglage de l'heure

Avant l'utilisation de votre cuiseur multifonction, vous devez encore régler l'heure.

1. Maintenez la touche Hour/Minute +/- (15) appuyée pendant 3 secondes. Vous entendez quelques bips sonores, et l'heure se met à clignoter.
2. Appuyez sur Hour/Minute +/- (15) pour régler d'abord les heures, puis les minutes. Lorsque vous maintenez la touche appuyée sur le côté correspondant, la valeur augmente/diminue plus rapidement. Après 5 secondes, l'heure cesse de clignoter et les réglages sont pris en compte.

Utilisation

Pour les menu Défini par l'utilisateur (PRO), Aliments pour bébés (BABY FOOD), Céréales (GRAIN), Riz pilaf (PILAF), Pâtes (PASTA), Bouillie au lait (MILK PORRIDGE), Gâteau (CAKE), Cuisson du pain (BREAD), Pizza (PIZZA), Cuisson douce (SLOW COOK), Yaourt (YOGHURT), Soupe (SOUP), Gibier (GAME), Tofu (CURD), et Dessert (DESSERT), la programmation est identique.

1. Placez les ingrédients dans le cuiseur multifonction.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche Menu (12), jusqu'à ce que le programme souhaité clignote à l'écran. À chaque pression sur une touche, un signal sonore est émis.
3. Maintenez la touche Start/Keep Warm (11) appuyée pendant 2 secondes.
4. Le rétroéclairage passe du bleu au rouge. La durée standard de préparation ainsi que la température s'affichent. Au cours de la préparation, un décompte indique la durée restante.
5. Dès que la préparation est terminée, vous entendez un bip sonore et votre cuiseur multifonction passe en mode Maintien au chaud (sauf dans le cas de la préparation de yaourts). L'écran est maintenant éclairé en vert.

Pour les menus Cuisson à la vapeur (STEAM), Poêler (FRY), Cuisson à l'eau (BOIL), Plat mijoté (STEW) et Friture (DEEP FRY), la programmation est identique.

1. Placez les ingrédients dans le cuiseur multifonction.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche Menu (12), jusqu'à ce que le choix des produits PRODUCT (29) clignote à l'écran. À chaque pression sur une touche, un signal sonore est émis.
3. Appuyez sur Product (18) pour sélectionner le produit utilisé : viande rouge (MEAT), poisson (FISH), légumes (VEGETABLES) ou volaille (POULTRY).
4. Maintenez la touche Start/Keep Warm (11) appuyée pendant 2 secondes.
5. Le rétroéclairage passe du bleu au rouge. La durée standard de préparation ainsi que la température s'affichent. Au cours de la préparation, un décompte indique la durée restante.
6. Dès que la préparation est terminée, vous entendez un bip sonore et votre cuiseur multifonction passe en mode Maintien au chaud. L'écran est maintenant éclairé en vert.

Pâtes

1. Versez la quantité correspondante d'eau dans le cuiseur multifonction.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche Menu (12), jusqu'à ce que Pasta clignote à l'écran. A chaque pression sur une touche, un signal sonore est émis.
3. Maintenez maintenant la touche Start/Keep Warm (11) appuyée pendant 2 secondes.
4. Le rétroéclairage passe du bleu au rouge, un décompte indique la durée de préparation restante.
5. Dès que l'eau bout, vous entendez 5 bips sonores. Vous devez alors verser les pâtes dans l'eau chaude se trouvant dans le cuiseur multifonction.



NOTE :

Pendant 5 minutes, l'appareil émet 5 bips sonores toutes les 30 secondes, afin de vous rappeler de verser les pâtes dans l'eau. Si cela ne se produit pas, le programme s'arrête automatiquement.

6. Après avoir ajouté les pâtes, appuyez une nouvelle fois sur Start/Keep Warm (11). La durée standard de préparation ainsi que la température s'affichent. Au cours de la préparation, un décompte indique la durée restante.
7. Dès que la préparation est terminée, vous entendez un bip sonore et votre cuiseur multifonction passe en mode Maintien au chaud. L'écran est maintenant éclairé en vert.

Réchauffage

1. Placez les aliments à réchauffer dans le cuiseur multifonction.
2. Lorsque l'appareil se trouve en mode Veille (écran éclairé en bleu), appuyez sur la touche Cancel/Reheat (19). Le cuiseur multifonction passe alors en mode Réchauffage et REHEAT s'allume.
3. Le temps de préparation standard est de 30 minutes, et la température de 90°C.

Stérilisation

Ce programme vous permet de stériliser des couverts, ainsi que des récipients comme des pots de yaourt.

1. Placez les objets à stériliser dans le cuiseur multifonction.
2. Lorsque l'appareil se trouve en mode Veille (écran éclairé en bleu), appuyez sur la touche Sterilization (16). L'indication s'allume.
3. La durée de stérilisation standard est de 20 minutes, et la température de 150°C.

Ajuster le temps et la température du cuisson

1. Placez les ingrédients dans le cuiseur multifonction.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche Menu (12) ou Product (18), jusqu'à ce que le programme souhaité clignote à l'écran. A chaque pression sur une touche, un signal sonore est émis.
3. Appuyez sur Timer (13). s'allume.
4. Réglez maintenant le temps de préparation en utilisant la touche Hour/Minute +/- (15). Réglez les chiffres des heures avec — Hour, et les chiffres des minutes avec Minute +.
5. Appuyez sur Temperature (14). s'éteint et la température clignote à l'écran.
6. Réglez maintenant la température en utilisant la touche Hour/Minute +/- (15).
7. Maintenez la touche Start/Keep Warm (11) appuyée pendant 2 secondes, afin de lancer le programme de préparation adapté.

Préparation avec départ différé

Tous les programmes (à l'exception des programmes Pâtes et Poêler) peuvent être programmés 24 heures à l'avance.

1. Placez les ingrédients dans le cuiseur multifonction.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche Menu (12) ou Product (18), jusqu'à ce que le programme souhaité clignote à l'écran. À chaque pression sur une touche, un signal sonore est émis.
3. Appuyez sur Delay (17) . L'indication s'allume et à l'écran 00:00 clignote à l'emplacement de l'heure.
4. Utilisez maintenant la touche Hour/Minute +/- (15) pour déterminer l'heure à laquelle le cuiseur multifonction doit commencer la préparation.
5. Confirmez en appuyant sur Start/Keep Warm (11).



NOTE :

L'heure du départ différé pour la préparation est enregistrée. Lors de la prochaine utilisation de cette fonction, cette heure s'affiche à nouveau.

Fonction Maintien au chaud automatique

Après la préparation, l'appareil bascule en mode Maintien au chaud pour tous les programmes (sauf Yaourt et Stérilisation) et l'écran affiche REHEAT. La température de maintien au chaud est de 70°C. Utilisez Start/Keep Warm (11) pour mettre fin à cette fonction à tout moment.

Décompte du temps de préparation

Dans tous les programmes, sauf Cuisson à la vapeur (STEAM), Pâtes (PASTA), et Cuisson à l'eau (BOIL), un décompte du temps de préparation s'affiche à l'écran.

Annuler la préparation

Avec la touche Cancel/Reheat (19), vous pouvez interrompre la programmation ou préparation à tout moment. Le cuiseur multifonction repasse alors en mode Veille.

Sécurité enfant

Lorsque l'appareil est en mode Veille, maintenez la touche Stérilisation (16) appuyée pendant 3 secondes. De cette manière, vous verrouillez toutes les touches du cuiseur multifonction. L'indication brille à l'écran. Pour débloquer la sécurité enfants, appuyez une nouvelle fois sur cette touche. s'éteint.

Bips sonores

Pour régler le volume sonores des bips, maintenez la touche Delay (17) appuyée pendant 3 secondes lorsque l'appareil est en mode Veille. L'indication brille à l'écran. La touche Hour/Minute +/- (15) vous permet d'augmenter ou de diminuer le volume. Lorsque le volume est diminué au point de ne plus être audible, l'indication s'éteint à l'écran.

Arrêt automatique

Si pendant 2 heures le cuiseur multifonction n'est pas utilisé, il s'arrête automatiquement.

Aperçu du menu

Menu	Temps		Température		Choix du produit				Départ différé
	Temps de préparation standard	Plage/ intervalles temps de préparation	Température standard	Plage/ intervalles température de préparation	Viande rouge	Poisson	Légumes	Volaille	
PRO	30 min	2 min à 15 h/ 1 min	100°C	35 à 180°C/ 5°C					24 h
STEAM	35 min	5 min à 2 h/ 5 min	115°C	60 à 180°C/ 5°C	35 min	20 min	25 min	30 min	24 h
BABY FOOD	1 h	5 min à 2 h/ 1 min	100°C	60 à 180°C/ 5°C					24 h
FRY	15 min	5 min à 1 h/ 1 min	155°C	60 à 180°C/ 5°C	18 min	15 min	16 min	17 min	Non
BOIL	40 min	5 min à 8 h/ 5 min	110°C	60 à 180°C/ 5°C	1 h	40 min	50 min	80 min	24 h
GRAIN	30 min	5 min à 4 h/ 1 min	100°C	60 à 180°C/ 5°C					24 h
PILAF	1 h	10 min à 2 h/ 5 min	110°C	60 à 180°C/ 5°C					24 h
PASTA	8 min	2 min à 1 h/ 1 min	115°C	60 à 180°C/ 5°C					Non
MILK PORRIDGE	25 min	5 min à 4 h/ 1 min	95°C	60 à 180°C/ 5°C					24 h
CAKE	50 min	10 min à 8 h/ 5 min	130°C	60 à 180°C/ 5°C					24 h
BREAD	2 h	10 min à 6 h/ 5 min	1ère heure : 35°C 2ème heure : 135°C 3ème heure : 135°C	35 à 180°C/ 5°C					24 h
PIZZA	25 min	10 min à 1 h/ 5 min	120°C	60 à 180°C/ 5°C					24 h
SLOW COOK	5 h	10 min à 12 h/ 10 min	100°C	60 à 180°C/ 5°C					24 h
YOHURT	8 h	10 min à 12 h/ 5 min	40°C	35 à 60°C/ 5°C					24 h
SOUP	1 h	10 min à 8h/ 5 min	100°C	60 à 180°C/ 5°C					24 h
GAME	90 min	10 min à 10 h/ 10 min	100°C	60 à 180°C/ 5°C					24 h
STEW	1 h	10 min à 12 h/ 5 min	100°C	60 à 180°C/ 5°C	1 h	30 min	40 min	45 min	24 h

Menu	Temps		Température		Choix du produit				Départ différé
	Temps de préparation standard	Plage/ intervalles temps de préparation	Température standard	Plage/ intervalles température de préparation	Viande rouge	Poisson	Légumes	Volaille	
CURD	20 min	5 min à 1 h/ 5 min	95 °C	60 à 180°C/ 5°C					24 h
DESSERT	40 min	5 min à 2 h/ 1 min	95°C	60 à 180°C/ 5°C					24 h
DEEP-FRY	20 min	5 min à 4 min/ 1 min	180 °C	60 à 180°C/ 5°C	20 min	15 min	16 min	17 min	24 h
STERIL-IZATION	20 min	/	150°C	/					Non
REHEAT	30 min	/	90°C	/					Non

Nettoyage et entretien

- Nettoyez le cuiseur multifonction à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié et d'un détergent doux. N'utilisez ni solvant ni produit de nettoyage agressif.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, rangez le cuiseur multifonction au sec.
- La cuve intérieure n'est pas compatible avec le lave-vaisselle. Nettoyez-le à la main.
- N'utilisez pas de produit abrasif pour nettoyer la cuve intérieure, afin de ne pas endommager le revêtement.

Caractéristiques techniques

Dimensions	390 x 300 x 245 mm
Poids	10,2 kg
Tension secteur	230 V, 50 Hz
Puissance	860 W
Capacité de la cuve intérieure	5 litres

Service commercial : 0033 (0) 3 88 58 02 02

Importé par :

Pearl | 6 rue de la Scheer | F-67600 Sélestat